# ⚠ Viktige sikkerhetsopplysninger

Moderne komfyrteknologi er i stadig utvikling. Måten vår nye komfyr fungerer på, kan være ganske forskjellig fra hva du er vant til. Les derfor hele instruksjonsheftet før du tar din nye komfyr i bruk. Legg spesielt merke til advarsler merket ⚠. Med riktig bruk og stell vil du ha glede og nytte av komfyren i mange år framover. Komfyren er beregnet på vanlig husholdningsbruk. Ta vare på instruksjonsheftet i tilfelle komfyren senere blir solgt eller overlatt til andre.

## Barn

På hver side av komfyren bør det være arbeidsbenk i en bredde på minst 40 cm. Som et alternativ kan komfyren plasseres inntil en vegg eller et høyskap (over benkehøyde) på den ene siden, med arbeidsbenk på den andre.

Barn bør holdes under oppsikt. Kokesoner, stekeovn, panner og gryter blir svært varme under matlagingen og kan holde lenge på varmen. Berøring kan gi brannskader.

## Installasjon

Inngrep i komfyren må utføres av kvalifisert elektriker. Arbeid utført av ukvalifiserte personer kan skade komfyren, og kan også føre til personskade og/eller annen materiell skade.

Komfyren er tung. Kanter og hjørner som man normalt ikke kommer i berøring med, kan være skarpe. Bruk hansker ved flytting av komfyren.

Apparatet skal plasseres på gulvet. Skulle du ønske å plassere apparatet på en forhøyning, må denne være stabil og godt festet.

## Bruk av komfyren

Bruk aldri den keramiske toppen hvis den er sprukket. Vann fra søl og/eller rengjøring kan trenge ned til strømførende ledninger. Hvis toppen blir skadet, må komfyren kobles fra strømforsyningen og serviceverksted kontaktes for å få skaden utbedret. Plasser aldri aluminiumsfolie, plast e.l. på den keramiske toppen. Hvis en kokeplate slås på uforvarende, vil disse materialene raskt ta fyr eller smelte.
Gå aldri fra komfyren uten tilsyn under frityrsteking eller når den brukes til å smelte fett, parafinvoks eller andre brannfarlige stoffer. I tilfelle brann slås alle brytere på komfyren av og avtrekksvifte stanses. KVEL FLAMMENE MED ET GRYTELOKK, bruk aldri vann.

Bruk bare kokekar som er beregnet på keramisk topp.

Ovnen blir svært varm når den er i bruk, og varmen sitter igjen lenge etter at den er slått av. Pass på så du ikke kommer i berøring med varmeelementene inne i ovnen.

**Stå alltid litt vekk fra ovnen når du skal åpne ovnsdøren under stekingen eller når steketiden er ute, slik at eventuell damp eller varme som har samlet seg, kan slippe ut.**

Kontroller bunnen på kokekarene. Kokekar med bunn som buler ut er dårlige varmeledere, og har også lett for å snurre rundt på den flate keramiske toppen. Pass på at komfyren er slått av når den ikke er i bruk. Alle brytere bør være avslått.

## Rengjøring

Hold den keramiske toppen og stekeovnen rene. Fett og søl avgir røyk og lukt ved oppvarming, og kan i verste fall forårsake brann.

Pass på at glassruten ikke skades ved rengjøring av stekeovnsdøren. Små sprekker i kantene kan føre til at hele ruten sprekker etter noen gangers oppvarming.

Hvis du bruker sprayprodukter, må du passe på at du ikke sprøyter direkte på varmeelementene eller på termostatføleren.

## Vedlikehold og service

Slå av alle brytere før lyspærer skiftes.

Service og reparasjoner bør utføres av et servicefirma godkjent av leverandøren. Bruk bare reservedeler som leveres av slike firmaer.

Bruk aldri damp- eller spylemaskiner ved rengjøring av komfyren.

## Vraking

Gjør ditt for å unngå ulykker når komfyren skal vrakes. Se til at ledningen er koblet helt fra strømforsyningen (trekk ut støpselet eller få komfyren løsnet fra veggen på forsvarlig måte), og klipp deretter av ledningen der den går inn i komfyren.
Kontakt kommunen for å finne ut hvor du kan levere komfyren.

Symbolet på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.

# Innhold

## For brukeren


| | |
|---|---|
| Viktige sikkerhetsopplysninger | 36 |
| Betjeningspanelet | 38 |
| Keramisk topp | 38 |
| Stekeovnen | 39 |
| Før du tar komfyren i bruk: | 40 |
| Slik bruker du: | 40 |
| Ovnen | 42 |
| Betjening av ovnen | 43 |
| Grilling | 44 |
| Steke-/baketabeller | 45 |
| Slik steller og rengjør du: | 46 |
| Service | 48 |
| Råd og tips: Ved praktiske problemer | 49 |


## For installatøren


| | |
|---|---|
| Råd og tips: Ved tekniske problemer | 50 |
| Utpakking | 51 |
| Tekniske data | 51 |
| Installasjon | 52 |
| Elektrisk tilkobling | 52 |


## Veiledning til bruksanvisningen

Følgende symboler er brukt i teksten for å veilede deg gjennom instruksjonene:

Sikkerhetsinstruksjoner

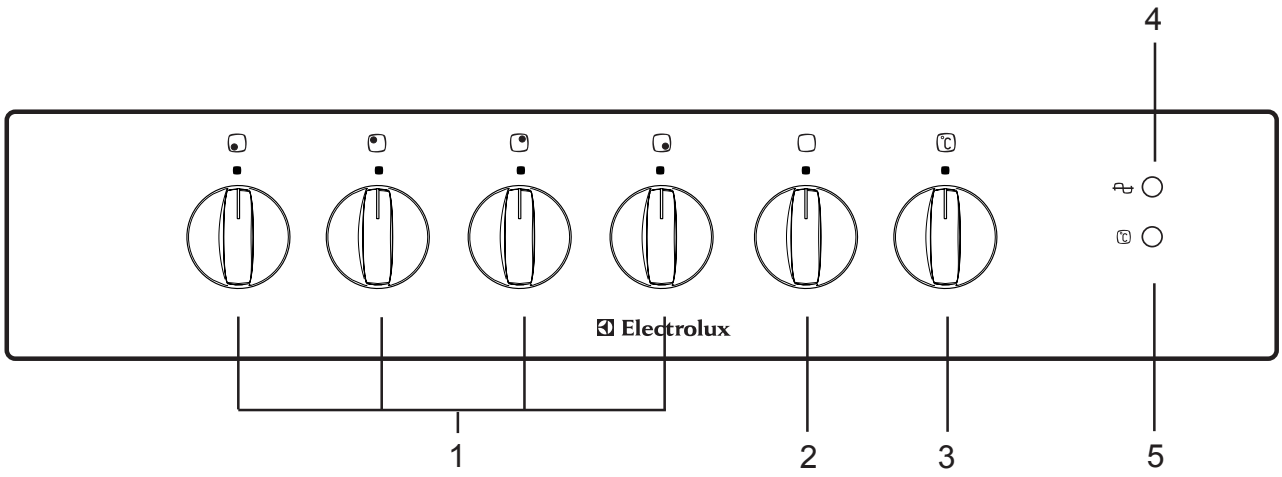
Operasjoner skritt for skritt

Råd og tips

Miljøopplysninger

Dette apparatet er produsert i henhold til følgende EU-direktiver:
73/23 EØF – 90/683 EØF – 93/68 EØF – 89/336 EØF, gjeldende utgave

# Betjeningspanelet




**1.** Brytere for kokesoner

**2.** Funksjonsvelger for stekeovn

**3.** Temperaturvelger for stekeovn

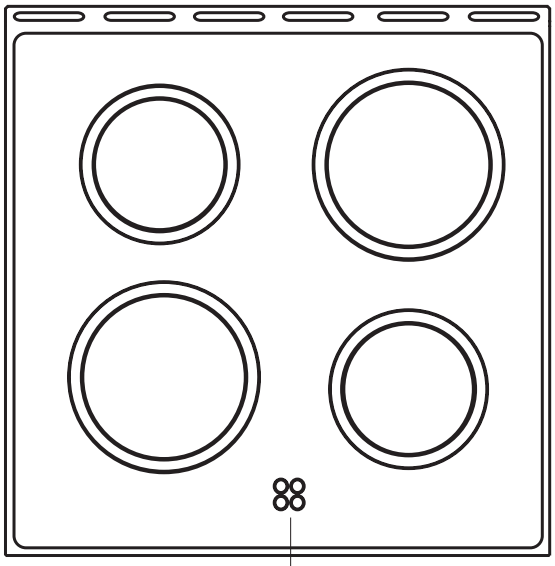
**4.** Indikatorlys for komfyr

**5.** Indikatorlys for stekeovn

# Keramisk topp

Den keramiske toppen har fire kokesoner. Selv om bryteren står på under koking, kan man se at platene slås av og på med jevne mellomrom, delvis avhengig av innstilt temperatur. Selv om en sone står på fullt, kan den slå seg av og på for å hindre overoppheting. Den keramiske toppen har fire varsellys. Lampen for en plate vil fortsette å lyse etter at platen er slått av inntil temperaturen har sunket til ca. 55° C.

Glasset i den keramiske toppen er hardt og glatt og tåler varme, kulde og brå temperatursvingninger, men er som alle typer glass sårbart for slag. Hvis for eksempel en pepperkvern faller ned på toppen, kan den bli knust. Stå aldri på den keramiske toppen, da den ganske enkelt ikke er beregnet på slike belastninger.



**Indikatorlys for restvarme**

# Stekeovnen

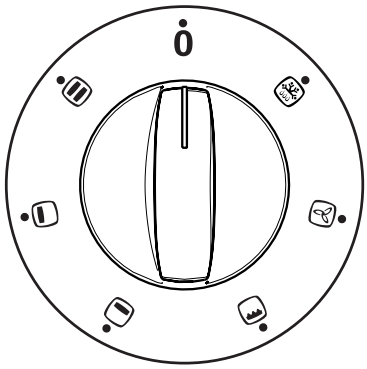
Opplysninger om hvordan de forskjellige funksjonene brukes, finner du i kapitlet ”Slik bruker du”.

Funksjonene er:

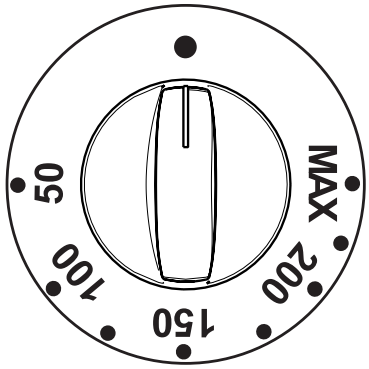
- tradisjonell ovn
- undervarme
- overvarme
- grill
- varmluftsovn
- tinefunksjon

Overflatene i stekeovnen er emaljert. Ovnsdøren består av en indre og en ytre del. Ytterdelen, ovnsdøren, kan enkelt tas av og rengjøres (se kapitlet ”Slik steller og rengjør du”).

**Funksjonsbryter for stekeovn**




**Ovnstermostat**




## Ovnstermostat

Skru termostatvelgeren med klokka for å velge temperaturer mellom 50°C og MAX (230°C).

## Termostalampe (°C)

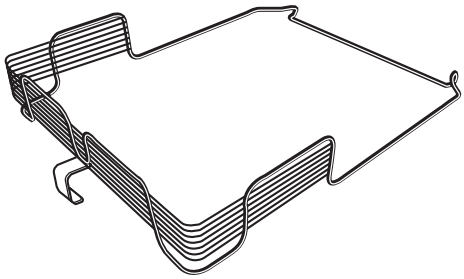
Når ovnstemperaturen er valgt, vil termostatlampen lyse og fortsette å lyse til ovnen har nådd innstilt temperatur. Deretter vil lampen bli slått av og på sammen med termostaten og vise hvordan temperaturen holdes.

## Ovnskontrollampe

Denne lampen lyser når et varmeelement er aktivert.

## Oppbevaringsskuffen

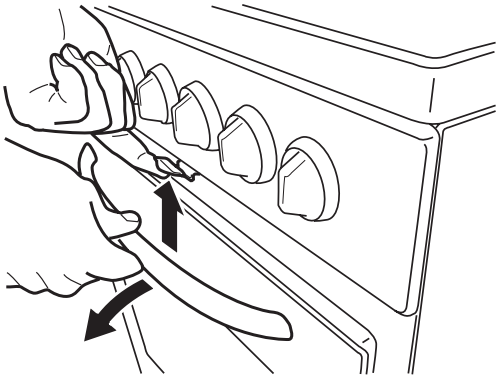
Under stekeovnen er det en oppbevaringsskuff for komfyrtilbehør. For å åpne skuffen holdes håndtaket midt på og løftes lett. Deretter trekkes skuffen ut.



## Sikkerhetsutstyret

**KASSEROLLEVERN** (ekstrautstyr) monteres for å gjøre det vanskeligere for barn å komme til f. eks. en varm gryte.

**DØRLÅS**
For å hindre utilsiktet åpning av ovnsdøren da ovnen er varm, er ovnsdøren utsyrt med dørlås.
Låsehaken beveges oppover da døren skal åpnes.



# Før du tar komfyren i bruk:

## Rengjøring av inventar

Rengjør stekebrettene etc. med varmt vann og oppvaskmiddel. Skyll og tørk.

## Brenn av stekeovnen

Barn bør holdes under oppsyn! Komfyren blir svært varm.

Før stekeovnen brukes for første gang, må den brennes av.

1. Sett funksjonsvelgeren for stekeovnen på og termostatbryteren på fullt.
2. Luft ut rommet. Slå av stekeovnen når de "nye" luktene opphører.
3. Bruk varmt vann og oppvaskmiddel til å vaske av ovnen og innsiden av døren. Tørk av.

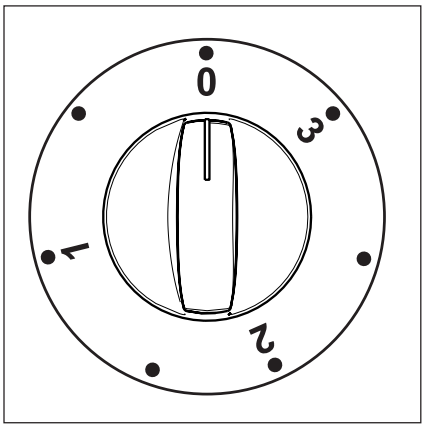
# Slik bruker du:

## Keramisk topp

Bruk aldri den keramiske toppen hvis den er sprukket. Vann fra søl og/eller rengjøring kan trenge ned til strømførende ledninger. Hvis toppen blir skadet, må komfyren kobles fra strømforsyningen og serviceverksted kontaktes for å få skaden utbedret.

Gå aldri fra komfyren uten tilsyn under frityrsteking eller når den brukes til å smelte fett, parafinvoks eller andre brannfarlige stoffer. I tilfelle brann slås alle brytere på komfyren av og avtrekksvifte stanses. KVEL FLAMMENE MED ET GRYTELOKK, bruk aldri vann.

Plasser aldri aluminiumsfolie, plast e.l. på den keramiske toppen. Hvis en kokesone slås på uforvarende, vil disse materialene raskt ta fyr brenne eller smelte.




Bryterene til kokesonene har trinnløs regulering fra 0 til 3. Varmest er 3. Bryterne kan dreies i begge retninger. Når en sone skrus på, tennes det røde indikatorlyset på komfyren. Både pannebunn og keramisk topp bør være tørre og rene før du setter en panne på kokesonen. Velg straks en passende bryterinnstilling når pannen er satt på. Vanligvis begynner man å koke med sonen på fullt, for så å skru ned til en lavere temperatur. Du vil snart bli fortrolig med hvilke innstillinger som passer til forskjellige gryter, mengder og innhold. Bruk aldri toppen til lagringsplass eller avlastning for tunge gjenstander.

# Velg passende gryte

Med keramisk topp må det legges større vekt på kokekarets type og tilstand enn med vanlige kokeplater. Noen punkter er viktige å huske:

- kontroller pannebunnen. Bunner som er konvekse (buler ut) har lett for å snurre rundt på kokeplassen og leder ikke varmen godt.

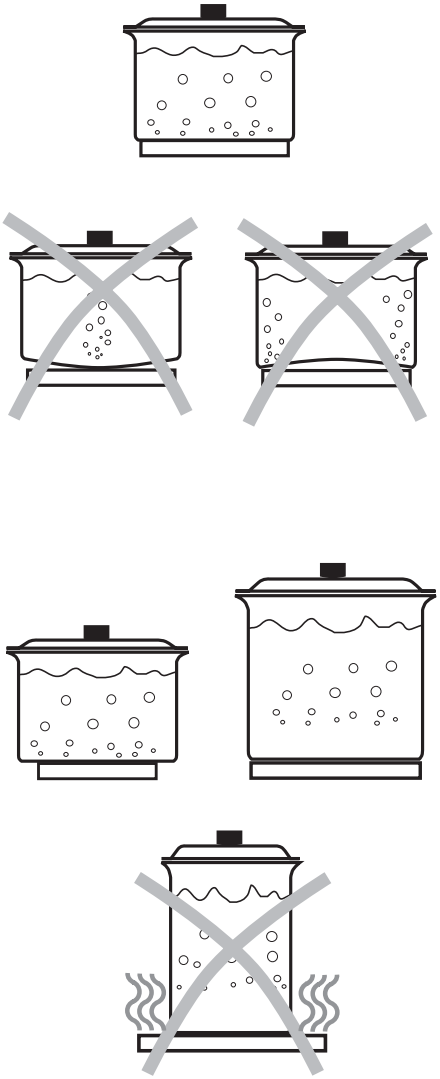
- Aluminium er en god varmeleder, men kan sette sølvliknende merker på kokeplassen. Disse kan fjernes med rensemiddelet som følger med komfyren.

- Glasskokekar og emaljerte bunner med ru struktur vil slite den keramiske toppen mer enn andre materialer hvis de trekkes fram og tilbake over overflaten.

Når du skal kjøpe nye panner, anbefaler vi rustfritt stål med bunn av sandwich-materiale (dvs. lag av forskjellige metaller). For å spare tid og dermed strøm bør kokekarets kontaktflate:

- være minst like stor som kokeplaten. Hvis bunnen er mindre enn platen, vil eventuelt søl raskt brenne seg fast på platen.
- ha en fin struktur

være lett konkav, da den vil flates ut ved oppvarming.



# Ovnen

Plasser aldri aluminiumsfolie, stekebrett eller former direkte på bunnen av stekeovnen. Hvis varmen fra bunnen av ovnen blokkeres, kan emaljen bli overopphetet og ta skade.

Ovnen blir varm i bruk: barn i nærheten må holdes under oppsyn.
Stekebrettet kan bli midlertidig bøyd på grunn av temperatursvingninger eller hvis maten (pizza e.l.) er ujevnt fordelt på overflaten. Brettet får tilbake sin opprinnelige form når det blir kaldt.

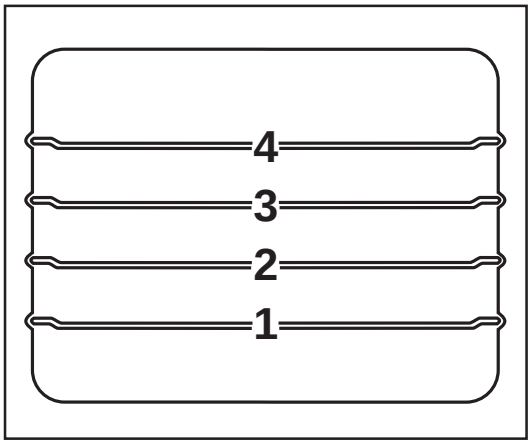
Stekeovnen har følgende funksjoner:

- Tradisjonell ovn – bruker elementet i toppen og bunnen av ovnen
- Undervarme – bruker elementet i bunnen av ovnen
- Overvarme – bruker elementet i toppen av ovnen
- Grill – bruker grillelementet.
- Varmluftsovn – her kan du steke eller steke og bake samtidig på alle hyller uten at det påvirker smaken. Kan også brukes til å tine opp frosne matvarer.
- Tinefunksjon – denne funksjonen er beregnet på tining av frosne matvarer.

For alle ovnsfunksjoner tennes det gule indikatorlyset når ovnen varmes opp, og slukkes når innstilt temperatur er nådd (tennes og slukkes etter hvert som termostatbryteren slår inn og ut).

## Plassering i ovnen

Ovnen har 4 riller (se illustrasjon).



# Betjening av ovnen

**All tilberedning skal skje med ovnsdøren lukket.**

Ovnen er utstyrt med et spesielt system som sørger for naturlig sirkulering av luft og en konstant resirkulering av damp.
Med dette systemet er det mulig å steke med mye damp i ovnen, slik at rettene blir myke inni og får en sprø overflate. I tillegg reduseres steketiden og strømforbruket til et minimum. Ved steking kan det dannes damp som slår utover når ovnsdøren åpnes. Dette er helt normalt.
**Du må imidlertid alltid stå litt vekk fra ovnen når du skal åpne ovnsdøren under stekingen eller når steketiden er ute, slik at eventuell damp eller varme som har samlet seg, kan slippe ut.**

## Tradisjonell ovn

Sett ovnsfunksjonsvelgeren på det tilsvarende symbolet (), og sett termostatvelgeren på ønsket temperatur.
Hvis en rett krever mer varme ovenfra eller fra bunnen, flyttes brettet opp eller ned etter behov, eller ovnsfunksjonsvelgeren settes på (bare overvarme) eller (bare undervarme).

## Grilling

Sett ovnsfunksjonsvelgeren på det aktuelle symbolet (), og sett termostatvelgeren på ønsket temperatur.
Ved grilling av kjøtt eller fisk skal stykkene smøres med litt olje og legges på risten. Rillehøyden avhenger av tykkelsen på stykkene. Sett alltid inn langpannen med litt vann i på den nederste rillen for å unngå røyk og ubehagelig lukt.

- BRUK ALLTID **grillhansker** når du skal sette inn eller ta ut mat i ovnen.
- Temperaturen inne i ovnen kan komme opp på 230°C. Sørg for at du alltid bruker ovnsfaste former og fat i ovnen.
- Sett ikke panner, former eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Det kan medføre overoppheting som kan påvirke ovnens funksjon og skade ovns-emaljen.
- Tilberedning med **olje eller fett** må bare skje under konstant oppsyn, da denne typen matvarer kan ta fyr hvis den varmes opp for kraftig.
  Av samme grunn må du være forsiktig når du skal sette inn eller ta ut mat i ovnen slik at olje eller fett ikke drypper ned i bunnen av ovnen. Hvis det skjer, må du rengjøre ovnen grundig for å unngå ubehagelig lukt eller røyk.

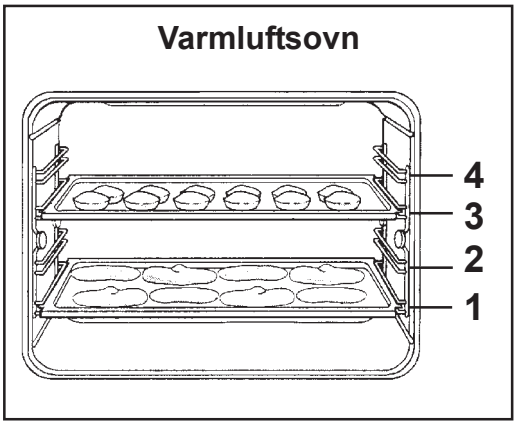
Når maten varmes opp, utvikles det damp på samme måte som hvis du koker vann i en kjele. Når dampen kommer i kontakt med ovnsglasset, kondenseres den og legger seg som dråper på glasset.
Dette er helt normalt og betyr ikke at det er noe galt med ovnen. Vi anbefaler at du tørker bort eventuell kondens etter hver tilberedning.

## Varmluftsovn

Sett ovnsfunksjonsvelgeren på det tilsvarende symbolet (), og sett termostatvelgeren på ønsket temperatur.
Viften sitter bak bakpanelet og sirkulerer den varme luften inne i ovnen.
Hvis du har bruk for å tilberede mer enn én rett samtidig i varmluftsovnen, setter du brettene på første og tredje nivå fra bunnen (se fig.).
Hvis du tilbereder bare én rett i varmluftsovnen, bør du bruke de lavere nivåene, da det gir best resultater.

## Tining

Sett ovnsfunksjonsvelgeren på det tilsvarende symbolet (), og sett termostatvelgeren på AV (symbol: •).
Ovnsviften går uten oppvarming og sirkulerer luften ved romtemperatur inne i ovnen. Dette får matvarene til å tine mye fortere.



## Råd og tips om tilberedning av fisk og kjøtt

Du kan legge kjøtt i ildfaste fat eller direkte på risten. I det siste tilfellet må du huske å plassere en langpanne med litt vann i på nederste nivå. Langpannen vil hindre at smeltet fett drypper ned i bunnen av ovnen.
Lyst kjøtt, fjærkre og all slags fisk skal bare ha mellomhøy tilberedningstemperatur (mellom 150 og 175°C). Hvis du skal steke rødt kjøtt (lett brun på utsiden og mindre stekt inne i) er en høyere temperatur (mellom 175 og 210°C) i relativt kort tid å anbefale.

## Råd og tips om baking

Kaker skal normalt ha en mellomhøy baketemperatur mellom 150 og 200°C.
En kort forvarming av ovnen (ca. 10 minutter) anbefales til baking av kaker. Når bakingen er begynt, skal ovnsdøren holdes stengt i hele bakeperioden. Sjekk resultatet gjennom glasset i ovnsdøren.

## Råd og tips om grilling

Hvis du skal grille kjøtt eller fisk, skal trådhyllen smøres med litt olje og maten legges direkte på denne.
Under grilling kommer varmen bare fra det øvre varmeelementet. Derfor må du justere nivået i ovnen avhengig av kjøttets eller fiskens tykkelse.
Husk alltid å sette inn en langpanne med litt vann i på nederste nivå.

# Grilling

**Steketidene i tabellen inkluderer ikke forvarming av ovnen. Vi anbefaler at ovnen forvarmes i ca. 10 minutter før steking.**

| RETT | Mengde | | Grilling | | Tilberednings-tid (minutter) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Stk. | Vekt | Rille (4 3 2 1) | temp. °C | Overside | Underside |
| Entrecôte | 4 | 800 | 3 | maks | 12 ~ 15 | 12 ~ 14 |
| Biff | 4 | 600 | 3 | maks | 10 ~ 12 | 6 ~ 8 |
| Pølser | 8 | — | 3 | maks | 12 ~ 15 | 10 ~ 12 |
| Svinekoteletter | 4 | 600 | 3 | maks | 12 ~ 16 | 12 ~ 14 |
| Kylling (delt i to) | 2 | 1000 | 3 | maks | 30 ~ 35 | 25 ~ 30 |
| Kebab | 4 | — | 3 | maks | 10 ~ 15 | 10 ~ 12 |
| Kylling (filé) | 4 | 400 | 3 | maks | 12 ~ 15 | 12 ~ 14 |
| Hamburger | 6 | 600 | 3 | maks | 10 ~ 15 | 8 ~ 10 |
| Fisk (fileter) | 4 | 400 | 3 | maks | 12 ~ 14 | 10 ~ 12 |
| Smørbrød | 4-6 | — | 3 | maks | 5 ~ 7 | — |
| Ristet brød | 4-6 | — | 3 | maks | 2 ~ 4 | 2 ~ 3 |

Steketemperaturene er kun veiledende. Det kan være nødvendig å stille temperaturen høyere eller lavere alt etter hvordan en ønsker maten. Steketiden i tabellene inkluderer ikke forvarming av ovnen.

# Steke-/baketabeller

**Steketidene i tabellen inkluderer ikke forvarming av ovnen. Vi anbefaler at ovnen forvarmes i ca. 10 minutter før steking.**

## Tradisjonell ovn og varmluftsovn

| VEKT (g) | RETT | Tradisjonell ovn | | Varmluftsovn | | Tilberednings-tid minutter | MERKNADER |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Rille | temp. °C | Rille | temp. °C | | |
| | **KAKER** | | | | | | |
| | Tung formkake | 1 | 160 | 2 | 150 | 60 - 80 | I kakeform |
| | Eplekake | 1 | 180 | 2(1og3)* | 170 | 40 - 60 | I kakeform |
| | Bløtkakebunn | 2 | 175 | 2(1og3)* | 160 | 30 - 40 | Rund form |
| | Fruktkake | 1 | 175 | 1 | 160 | 45 - 60 | I kakeform |
| | Sukkerbrød | 1 | 175 | 2(1og3)* | 160 | 35 - 45 | Rund form |
| | Myke pepperkaker | 1 | 170 | 1 | 160 | 40 - 60 | På stekebrett |
| | Småkaker | 2 | 200 | 2(1og3)* | 15 | 5 - 20 | På stekebrett |
| | Marengs | 2 | 100 | 2(1og3)* | 100 | 90 - 120 | På stekebrett |
| | Tunge muffins | 2 | 175 | 2(1og3)* | 160 | 25 - 35 | På stekebrett |
| | Lette muffins | 2 | 200 | 2(1og3)* | 190 | 15 - 25 | På stekebrett |
| | Boller | 2 | 225 | 2(1og3)* | 190 | 10 - 15 | På stekebrett |
| | Vannbakels | 2 | 200 | 2(1og3)* | 190 | 15 - 25 | På stekebrett |
| | **BRØD og PIZZA** | | | | | | |
| 1000 | Grovbrød | 1 | 190 | 2 | 160 | 40 - 60 | 1-2 på brett |
| 500 | Formbrød | 1 | 190 | 1 | 180 | 30 - 45 | På stekebrett |
| 500 | Rundstykker | 2 | 200 | 2(1og3)* | 175 | 20 - 35 | På stekebrett |
| 250 | Panpizza | 1 | 210 | 2(1og3)* | 190 | 15 - 30 | I langpanne |
| | **MATRETTER** | | | | | | |
| | Potetgratin | 2 | 200 | 2(1og3)* | 175 | 45 - 60 | Ildfast form |
| | Quiches | 1 | 200 | 2(1og3)* | 180 | 35 - 45 | Ildfast form |
| | Lasagne | 2 | 180 | 2 | 160 | 45 - 60 | Ildfast form |
| | Canneloni | 2 | 200 | 2 | 175 | 40 - 55 | Ildfast form |
| | **KJØTT** | | | | | | |
| | Svinesteik | 2 | 180 | 2 | 175 | 100 - 130 | Rist over panne |
| | Kalvesteik | 2 | 190 | 2 | 175 | 90 - 120 | Rist over panne |
| | Roastbeef, lett rød | 2 | 210 | 2 | 200 | 50 - 60 | Rist over panne |
| | rosa | 2 | 210 | 2 | 200 | 60 - 70 | Rist over panne |
| | gjennomstekt | 2 | 210 | 2 | 200 | 70 – 80 | Rist over panne |
| | Lam | 2 | 190 | 2 | 175 | 110 - 130 | Lår |
| | Kylling | 2 | 190 | 2 | 175 | 60 - 80 | Hel |
| | Kalkun | 2 | 180 | 2 | 160 | 210 – 240 | Hel |
| | And/Gås | 2 | 175 | 2 | 160 | 150 - 200 | Hel |
| | **FISK** | | | | | | |
| 1200 | Ørret, hel fisk | 2 | 190 | 2(1og3)* | 175 | 30 - 40 | 3-4 fisker |
| 1500 | Laks, filét eller i skiver | 2 | 190 | 2(1og3)* | 175 | 25 - 35 | 4-6 filèter |

Steketemperaturene er kun veiledende. Det kan være nødvendig å stille temperaturen høyere eller lavere alt etter hvordan en ønsker maten. Steketiden i tabellene inkluderer ikke forvarming av ovnen.

(*) Dersom du har behov for å steke flere retter samtidig, anbefaler vi at du plasserer rettene på de rillene som er oppgitt i parentes.

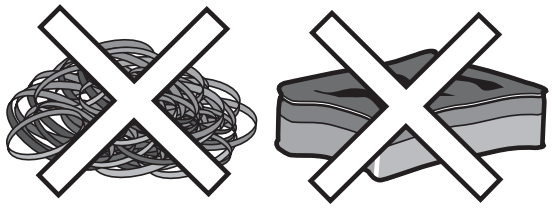
Steking kan også gjøres ved lavere temperatur (80 - 125°C). Resultatet blir minst like bra, og du slipper sprut. Steketiden blir noe lengre.

Steketiden varierer med stekens form. En tykkere og bredere stek trenger lenger tid en en tynn og smal.

# Slik steller og rengjør du:

## Generelt

Rengjør komfyren med en ren klut, varmt vann og litt oppvaskmiddel. Bruk aldri stålull eller andre skuremidler som kan skade emaljen, unntatt på bestemte deler av komfyren som iblant trenger noe grundigere rengjøring. Dette forklares mer detaljert nedenfor.



## Keramisk topp

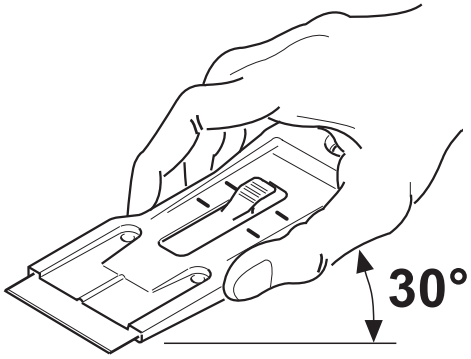
For at glasskeramikken ikke skal bli skadet må overkok med høyt sukkerinnhold fjernes med en gang, mens toppen er varm. Det samme gjelder plast og folie.
Bruk aldri skuremidler, ovnsrens eller liknende på den keramiske toppen. Hvis toppen blir tilsølt:

1. Fjern sølet med glasskrape og mildt såpevan. (Glasskrape kan kjøpes i forretninger som fører hvitevarer eller fra vår serviceavdeling).
2. Bruk rengjøringsmiddel for komfyrtopp når alle restvarmelamper er slukket. Ryst flasken og sprut en liten mengde rengjøringsmiddel direkte på toppen. Følg anvisningen på flasken.
3. Bruk en fuktig klut til å fjerne alle rester av rengjøringsmidlet, da det ellers kan brenne fast neste gang toppen brukes. Tørk av.

## Ovnen

Hvis ovnen er svært skitten:

1. Bruk en stekespade eller liknende for å fjerne herdet søl.
2. Bruk en svamp for å spre myk såpe utover i bunnen, på sidene og på bakveggen av ovnen (ikke i toppen).
3. Lukk døren. Sett ovnen på over-/undervarme og 100° C i ca. 10 minutter.
4. Når ovnen har kjølnet, vaskes de emaljerte flatene med rent vann. Ved kraftig tilsmusset ovn anbefales bruk av stekeovnsrens, som fåes kjøpt i dagligvarehandelen. Tørk av overflaten.



# Ta av ovnsdøren

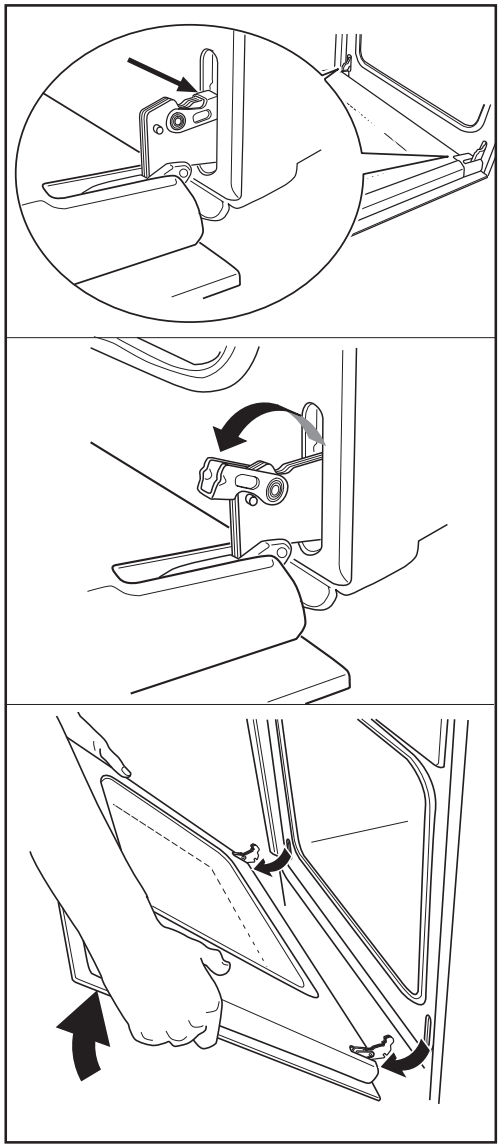
Pass på at glassruten ikke blir skadet. Små sprekker i kantene kan føre til at hele ruten sprekker etter noen gangers oppvarming.

For å rengjøre ovnsdøren er det best å demontere den på følgende måte (se fig.):

- åpne døren fullstendig
- løft opp hakene på hengselet
- løft døren halvveis
- ta tak i de to hengslene på hver side av døren samtidig. Trekk deretter døren mot deg og ned, med samme vinkel hele tiden.

**Sett på ovnsdøren**

- ta tak i de to hengslene på hver side av døren samtidig
- hekt øvre hengsel inn i øvre åpning slik at kroken går i inngrep med rullen
- la nedre hengsel falle på plass i nedre åpning slik at hakket går i inngrep. Slipp døren ned slik at den ligger horisontalt.
  **Merk:**
  Det er viktig at begge hengslene kommer på plass samtidig når denne operasjonen utføres.
- Drei hakene. **Nå kan døren lukkes.**



**Modeller av rustfritt stål eller aluminium:**
Vi anbefaler at du rengjør ovnsdøren kun med en våt svamp, og at du deretter tørker av den med en myk klut.
Du må aldri bruke stålull, skuremidler eller etsende produkter, da de kan skade ovnens overflate. Rengjør ovnens bryterpanel på samme forsiktige måte.

# Oppbevaringsskuff

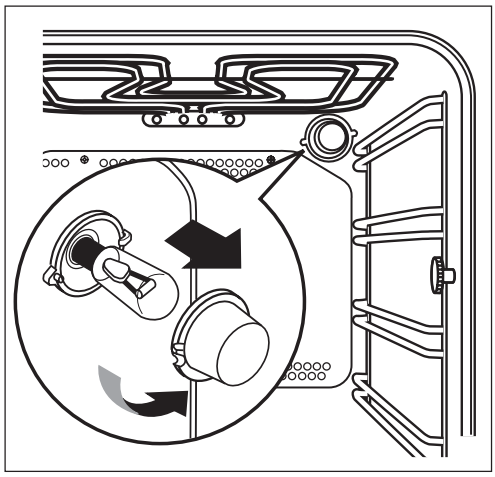
1. Skuffen hviler på to braketter, en på hver side. Tøm skuffen og trekk den så langt ut som den går.
2. Hold begge sider av skuffen så nær komfyren som mulig.
3. Løft skuffen forsiktig opp, bare nok til å frigjøre den fra stopperen.
4. Trekk ut skuffen (på brakettene) og løft den ut. Etter rengjøring plasseres skuffen på brakettene og skyves inn igjen.

# Ovnslys

**Kontrollér at strømforsyningen er avbrutt før du begynner på arbeid på ovnen.**

Ovnspæren skal ha følgende egenskaper:

a) tåle temperaturer på opptil 300 °C;
b) elektrisk spenning: 230 V - 50 Hz;
c) elektrisk effekt: 25 W;
d) sokkel: E 14.



Bytt pæren på følgende måte (se fig.):

a) trykk inn glasset og skru det mot klokka;
b) skru ut den defekte pæren;
c) skru i ny pære;
d) skru glasset på igjen;
e) tilkobl strømforsyningen igjen.

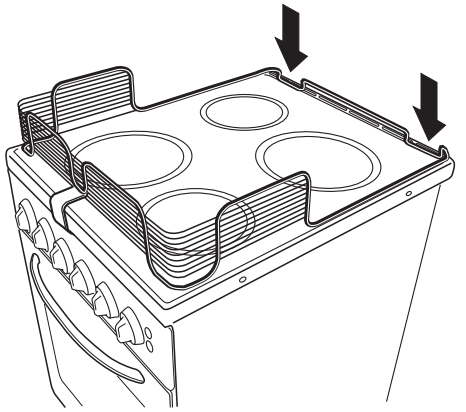
# Pærer i indikatorlys

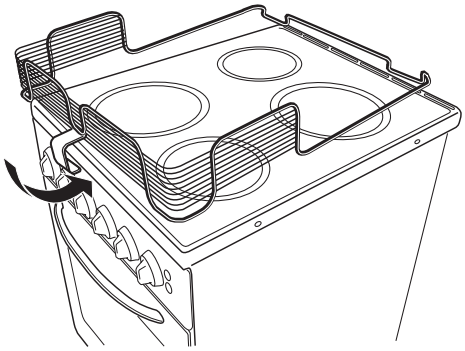
Indikatorlysene har pærer med lang levetid. Kontakt serviceverksted hvis en av dem skulle svikte.

## Kasserollevern (ekstrautstyr)

Kasserollebeskyttelsen skal være montert for å gjøre det vanskeligere for barn å komme til kjeler på keramikktoppen.

Fest kasserollebeskyttelsen i keramikktoppens bakkant, se fig.





# Service

Produkter solgt til forbruker i Norge, er underlagt Lov om forbrukerkjøp.
Der det inntreffer feil eller mangler som omfattes av loven innen lovens frister, utbedres dette uten omkostninger for deg. Feil eller skader som oppstår i reklamasjonstiden som er brukerbetinget eller ligger utenfor leverandørens kontroll, omfattes ikke av loven. En reparasjon vil da normalt belastes bruker.
All service/reparasjon skal utføres av service verksteder godkjent av leverandøren. Inngrep/reparasjoner skal kun utføres av fagperson og i henhold til gjeldende forskrifter.
For ytterligere informasjon om leveringsbetingelser, be om forhandlers kjøpsinnformasjon.
Ved næringskjøp mellom to profesjonelle parter gjelder egne bestemmelser.

### Service

Ved behov for service på ditt produkt, bør du kontakte din lokale elektrohandler for å få opplysninger om vår lokale reparatør.

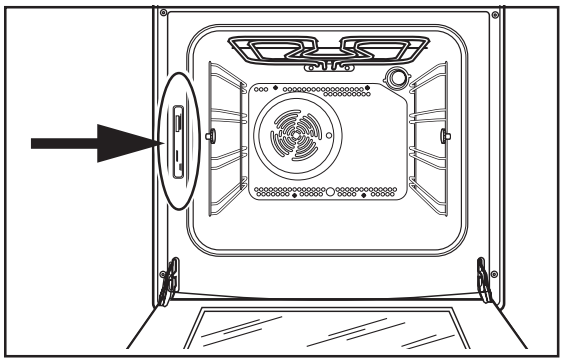
Du kan også ringe 81530222, eller besøke vår internettadresse www.electrolux.no der du finner frem til nærmeste reparatør.

### Reservedeler

Kan bestilles på:

| | |
|---|---|
| Telefon | 22635850 |
| Fax | 22725880 |
| Internett | post@e-serviceoslo.no |

Typeskiltet på høyre side av komfyren gir opplysninger om din komfyr. Skriv opplysningene opp på denne siden slik at du har dem for hånden hvis det skulle bli nødvendig å kontakte serviceverkstedet.
Modell.....
Produktnr.....
Serienr.....



# Råd og tips: Ved praktiske problemer

| PROBLEM | ÅRSAK | NØDVENDIG TILTAK |
|---|---|---|
| Brød og kaker hever ikke ordentlig. | For lav ovnstemperatur. Bakverket hever, men faller sammen igjen. | Kontroller innstilt temperatur mot den som anbefales i oppskriften. |
| | Brøddeig har ikke hevet riktig. Står brød for lenge til heving, kan det bli flatt. | Brøddeig bør få heve ved romtemperatur på et trekkfritt sted. For å prøve deigen kan den presses litt ned – avtrykket som dannes skal forsvinne av seg selv. |
| | For lite gjær eller bakepulver. | Kontroller at du har brukt den mengden som står i oppskriften. |
| | For varm fett-/væskeblanding ødelegger virkningen av gjæren. | Kontroller alltid temperaturen på væsken før den tilsettes. For fersk gjær 37° C, for tørrgjær 45-50° C. |
| Brød og kaker er for tørre. | For lite væske, for mye mel eller feil type mel kan gjøre brødet tørt. | Kontroller i oppskriften at du har brukt riktig type mel og riktig mengdeforhold mellom mel og væske. |
| | For lav ovnstemperatur gjør at bakverket må stå for lenge i ovnen, noe som fører til uttørking. | Se etter at du har brukt riktig temperaturinnstilling. |
| Bakverk/mat har for mørk farge | For høy ovnstemperatur gjør bakverk og annen mat for mørk på overflaten før gjennomsteking. | Se etter at du har brukt riktig temperaturinnstilling. |
| | For høy plassering i ovnen ved ”over-/undervarme” gjør at varmen ovenfra blir for sterk. For lav plassering fører til motsatt problem. | Se etter i oppskriften om du har brukt riktig plassering i ovnen. |
| Bakverk/mat har for lys farge | Aluminiumsfolie, langpanne eller bakeformer på bunnen av ovnen hindrer fordeling av undervarmen. | Ha ikke noe på bunnen av ovnen. |
| | Bakeformer med lys farge gir lysere kaker enn mørke former. | Skift til mørkere bakeformer om nødvendig. |

# Råd og tips: Ved tekniske problemer

| PROBLEM | ÅRSAK | NØDVENDIG TILTAK |
|---|---|---|
| Komfyren virker ikke i det hele tatt. | Komfyren har ikke strømforsyning. | Kontroller sikringene.<br>Merk! Én sikring per fase.<br>Se til at overbelastningsvern er innkoblet. |
| Baking/steking tar for lang tid. | Uegnet kasserolle eller stekepanne. | Velg gryte eller stekepanne med lett konkav bunn. Glass og porselen (av typer som er egnet for bruk på kokeplater) er dårligere varmeledere enn metaller som aluminium. |
| Sonen blir sent varm | Feil innstilling av platen. | Det er vanligvis best å bringe maten opp til ønsket varme på høyeste plateinnstilling og deretter skru sonen ned. |
| Ovnslyset virker ikke. | Pæren må skiftes. | Skift pæren. |
| Overflaten på den keramiske toppen er flekkete. | Toppen rengjøres galt. | Rengjør toppen grundig. |

# Utpakking

Kontroller at komfyren er uskadd og i feilfri stand. Eventuelle transportskader bør straks rapporteres til forhandler. Emballasjen kan resirkuleres. Kontakt kommunen for få vite hvor den kan leveres.

## Inventar

Følgende inventar leveres med komfyren:
- Emaljerte stekebrett og langpanne
- Rist
- Instruksjonsbok

# Tekniske data

## Mål (mm)

| | |
|---|---|
| bredde | 600 |
| høyde | 900 |
| dybde | 600 |

## Volumer (liter)

| | |
|---|---|
| ovn | 53 |

## Effekt (ovn)

| | |
|---|---|
| Over-/Underwarme | 1800 W |
| Underwarme | 1000 W |
| Overwarme | 800 W |
| Grill | 1650 W |
| Varmluftselement | 2000 W |
| Ovnslys | 25 W |
| Viften | 30 W |

| | |
|---|---|
| Samlet effekt (W): | 2055 W |

## Kokesonen

| Størrelse (mm) - effekt (W): | |
|---|---|
| bak venstre | 145 - 1200 |
| bak høyre | 180 - 1800 |
| foran venstre | 210 - 2300 |
| foran høyre | 145 - 1200 |
| **Samlet effekt (W)** | 6500 |

| | |
|---|---|
| **SAMLET EFFEKT KOMFYR (W):** | 8555 |

**LYSPÆRER**
Indikatorlys: neonpærer
Ovnslys: E14 skrusokkel, merket 230 V, 25 W og 300 °C.

Apparatklasse 2 underklasse 1 og Klasse 1

# Installasjon

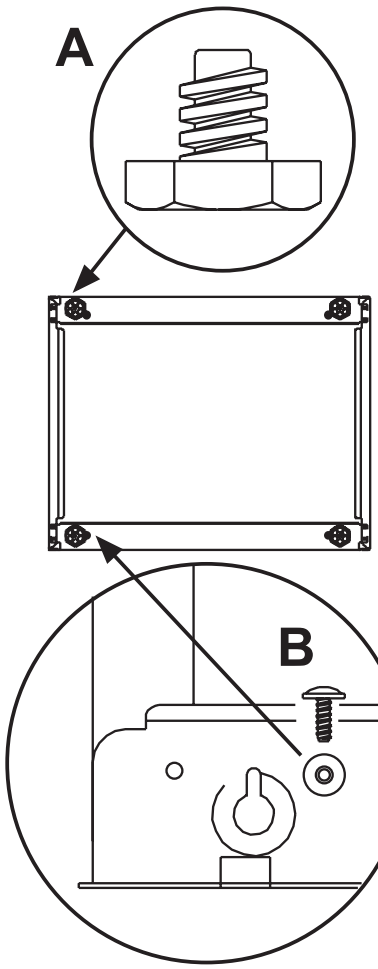
Inngrep i komfyren må utføres av kvalifisert elektriker.

Komfyren er tung. Enkelte kanter og hjørner som man normalt ikke kommer i berøring med, kan være skarpe. Bruk hansker ved flytting av komfyren.

Før komfyren installeres, bør du kontrollere at den passer inn i den øvrige kjøkkeninnredningen. Mål høyden på arbeidsbenken fra gulv til overkant av arbeidsbenken, og sokkeldybden fra vegg til forkant av sokkelen (se illustrasjon). Komfyren kan også installeres inntil ÉN VEGG eller ETT HØYT SKAP.
Ved levering er komfyrsokkelen innstilt til å passe en benkhøyde på 900 mm og en sokkeldybde på 600 mm. Om nødvendig kan du fjerne sokkelen for å tilpasse komfyren til en benkehøyde på 850 mm.
Kontroller at strømkabelen ikke kommer i klem når komfyren flyttes.

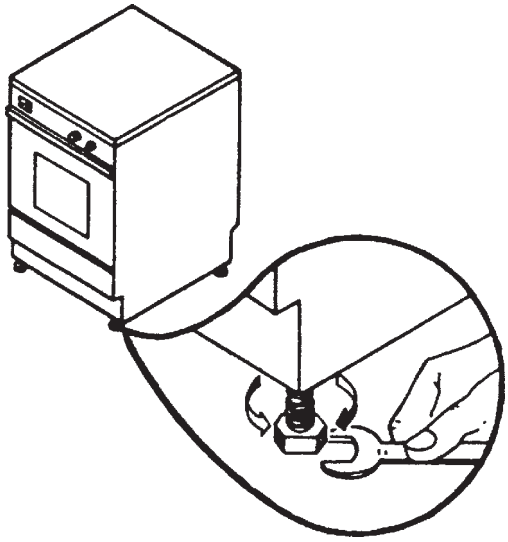
## Demontering av sokkel - 85 cm høyde

1. Legg komfyren forsiktig på ryggen. Bruk noe av emballasjen som underlag mot gulvet.
2. Skru av de fire justerbare føttene ”A”.
3. Fjern de fire sokkelfesteskruene ”B”.
4. Ta bort sokkelen.
5. Sett de justerbare føttene på igjen.
6. Løft komfyren til vertikal stilling og sett den i vater.




## Avretting av komfyren

Komfyren leveres med justerbare føtter i hjørnene foran og bak. Føttene kan reguleres (se fig.) for å tilpasse komfyren til høyden på naboenheter og å sikre en jevn fordeling av væsker i kokekar.



# Elektrisk tilkobling

Arbeid med komfyren må utføres av kvalifisert elektriker. Arbeid utført av ukvalifiserte personer kan skade komfyren, og kan også føre til personskade og/eller annen materiell skade.

Produsenten påtar seg ikke noe ansvar dersom disse sikkerhetsreglene ikke følges.
Komfyren er konstruert for tilkobling til enfaset strømforsyning på 230 W (50 Hz) og leveres med nettkabel. Alternative nett tilkoblinger er angitt på en egen etikett ved koblinsstykket bak på komfyren.
Ledningen for jord skal være 2-3 cm lenger enn faseledningene.
Før komfyren slås på, må det kontrolleres at forsyningsspenningen er den samme som angitt på komfyrens typeskilt (se høyre side av komfyren).

**Electrolux Home Products**
Risløkkveien 2
0508 Oslo
Tlf. 81530222

e-mail: eha@electrolux.no
Internet: www.electrolux.no